

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.04.2026 11:32:39
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10 от 30.04.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.04

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленно Технология продукции и организация общественного питания
сть

Кафедра: Технология продукции общественного питания и химия

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 2 г. 5 м.

Год начала подготовки (по учебному пла. 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1028 от 14.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТИНИЧНОСТИ, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	технологический
-	организационно-управленческий
-	проектный

-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад.часов								Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Др	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подго	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)										66	66	2376	2376	296	296	1981	99		39	27			
Обязательная часть										35	35	1260	1260	146	146	1081	33		17	18			
+	Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания		1						3	3	108	108	18	18	86	4		3			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.О.02	Деловые коммуникации и лидерство		1						4	4	144	144	12	12	128	4		4			13	Управление
+	Б1.О.03	Иностранный язык для профессионального общения	1							6	6	216	216	6	6	201	9		6			12	Педагогика профессионального обучения и иностранные языки
+	Б1.О.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии		1						4	4	144	144	18	18	122	4		4			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.О.05	Научные основы технологии функциональных продуктов питания		2			2			6	6	216	216	28	28	184	4			6		17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.О.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания		2						6	6	216	216	32	32	180	4			6		17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности		2						6	6	216	216	32	32	180	4			6		17	Технология продукции общественного питания и химия
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										31	31	1116	1116	150	150	900	66		22	9			
+	Б1.В.01	Технологический модуль	1	1						7	7	252	252	30	30	209	13		7				
+	Б1.В.01.01	Структурно-реологические свойства пищевых продуктов	1							4	4	144	144	18	18	117	9		4			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.В.01.02	Информационные технологии в индустрии питания		1						3	3	108	108	12	12	92	4		3			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	1	12						8	8	288	288	40	40	231	17		5	3			
+	Б1.В.02.01	Организация и управление производственными процессами в	1							3	3	108	108	12	12	87	9		3			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.В.02.02	Цифровая экономика в общественном питании		1						2	2	72	72	12	12	56	4		2			15	Экономика
+	Б1.В.02.03	Инновации в организации производства и обслуживания		2						3	3	108	108	16	16	88	4			3		17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.В.03	Научно-исследовательский модуль	1							3	3	108	108	12	12	87	9		3				
+	Б1.В.03.01	Исследовательская работа	1							3	3	108	108	12	12	87	9		3			17	Технология продукции
+	Б1.В.04	Проектный модуль	2			2				4	4	144	144	16	16	119	9			4			
+	Б1.В.04.01	Опережающее проектирование предприятий общественного питания	2			2				4	4	144	144	16	16	119	9			4		17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	1				1			3	3	108	108	12	12	90	6		3				
+	Б1.В.ДВ.01.0	Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания	1				1			3	3	108	108	12	12	90	6		3			17	Технология продукции общественного питания и химия
-	Б1.В.ДВ.01.0	Технология производства продукции для детского питания	1				1			3	3	108	108	12	12	90	6		3			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2						2	2	72	72	16	16	52	4			2			
+	Б1.В.ДВ.02.0	Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания		2						2	2	72	72	16	16	52	4			2		15	Экономика
-	Б1.В.ДВ.02.0	Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания		2						2	2	72	72	16	16	52	4			2		15	Экономика
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		1						2	2	72	72	12	12	56	4		2				
-	Б1.В.ДВ.03.0	Инновации в проектировании предприятий общественного питания		1						2	2	72	72	12	12	56	4		2			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.В.ДВ.03.0	Методология проектирования технологии производства кулинарной		1						2	2	72	72	12	12	56	4		2			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		1						2	2	72	72	12	12	56	4		2				
+	Б1.В.ДВ.04.0	Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции		1						2	2	72	72	12	12	56	4		2			17	Технология продукции общественного питания и химия
-	Б1.В.ДВ.04.0	Методы и средства измерений и контроля		1						2	2	72	72	12	12	56	4		2			17	Технология продукции общественного питания и химия
Блок 2.Практика										45	45	1620	1620	5	5	1611	4		10	19	16		
Обязательная часть										21	21	756	756	3	3	753			9	3	9		

-	-	-	Формы пром. атт.							з.е.		Итого акад.часов							Курс 1 -	Курс 2 -	Курс 3 -	Закрепленная кафедра	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Др	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подго	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая			11					9	9	324	324	1	1	323			9			17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б2.О.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая			2					3	3	108	108	1	1	107				3		17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-			3					9	9	324	324	1	1	323					9	17	Технология продукции общественного питания и химия
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										24	24	864	864	2	2	858	4		1	16	7		
+	Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная			3					12	12	432	432	1	1	431				5	7	17	Технология продукции общественного питания и химия
+	Б2.В.02(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа		2						12	12	432	432	1	1	427	4		1	11		17	Технология продукции общественного питания и химия
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9	324	324	1	1	323					9		
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								9	9	324	324	1	1	323					9	17	Технология продукции общественного питания и химия
ФТД.Факультативы										2	2	72	72	24	24	48			2				
+	ФТД.01	Нутрициология в индустрии питания		1						1	1	36	36	12	12	24			1			17	Технология продукции
+	ФТД.02	Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания		1						1	1	36	36	12	12	24			1			17	Технология продукции общественного питания и химия

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.02.02	Цифровая экономика в общественном питании	
Б1.В.ДВ.02.01	Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания	
Б1.В.04	Проектный модуль	
Б1.В.04.01	Опережающее проектирование предприятий общественного питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.О.02	Деловые коммуникации и лидерство	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
Б1.О.02	Деловые коммуникации и лидерство	
Б1.О.03	Иностранный язык для профессионального общения	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.02	Деловые коммуникации и лидерство	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.О.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
Б1.О.02	Деловые коммуникации и лидерство	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
Б1.О.05	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.О.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
Б1.О.05	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК
Б1.О.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК
Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	-
Б1.О.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Структурно-реологические свойства пищевых продуктов	
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.02.02	Цифровая экономика в общественном питании	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства продукции для детского питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Нутрициология в индустрии питания	
ПК-2	Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	-
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.02.03	Инновации в организации производства и обслуживания	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства продукции для детского питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.01	Нутрициология в индустрии питания	
ПК-3	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	-
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.02.01	Организация и управление производственными процессами в общественном питании	
Б1.В.02.03	Инновации в организации производства и обслуживания	
Б1.В.ДВ.02.01	Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания	
ПК-4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	-
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.02.01	Организация и управление производственными процессами в общественном питании	
Б1.В.ДВ.02.02	Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания	
Б2.О.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания	
ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	-
Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания	
Б1.О.05	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.03	Научно-исследовательский модуль	
Б1.В.03.01	Исследовательская работа	
Б1.В.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции	
Б1.В.ДВ.04.02	Методы и средства измерений и контроля	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать публичных обсуждениях	-
Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-7	Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	-
Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в проектировании предприятий общественного питания	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	-
Б1.О.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Информационные технологии в индустрии питания	
Б1.В.04	Проектный модуль	
Б1.В.04.01	Опережающее проектирование предприятий общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции	
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б1.О.01	Методология научных исследований в индустрии питания	УК-2; ОПК-5; ПК-5; ПК-6
Б1.О.02	Деловые коммуникации и лидерство	УК-3; УК-4; УК-5; ОПК-1
Б1.О.03	Иностранный язык для профессионального общения	УК-4
Б1.О.04	Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	УК-1; ОПК-4; ПК-8
Б1.О.05	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-5
Б1.О.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	УК-6; ОПК-2; ПК-1
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	ОПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Технологический модуль	ПК-1; ПК-8
Б1.В.01.01	Структурно-реологические свойства пищевых продуктов	ПК-1
Б1.В.01.02	Информационные технологии в индустрии питания	ПК-8
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.02.01	Организация и управление производственными процессами в общественном питании	ПК-3; ПК-4
Б1.В.02.02	Цифровая экономика в общественном питании	УК-1; ПК-1
Б1.В.02.03	Инновации в организации производства и обслуживания	ПК-2; ПК-3
Б1.В.03	Научно-исследовательский модуль	ПК-5
Б1.В.03.01	Исследовательская работа	ПК-5
Б1.В.04	Проектный модуль	УК-2; ПК-8
Б1.В.04.01	Опережающее проектирование предприятий общественного питания	УК-2; ПК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания	ПК-1; ПК-2

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ	Б1.В.ДВ.01.02	Технология производства продукции для детского питания	ПК-1; ПК-2
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	УК-1; ПК-3
	Б1.В.ДВ.02.01	Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания	УК-1; ПК-3
	Б1.В.ДВ.02.02	Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания	УК-1; ПК-4
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-8
	Б1.В.ДВ.03.01	Инновации в проектировании предприятий общественного питания	ПК-7
	Б1.В.ДВ.03.02	Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции	ПК-8
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-5
	Б1.В.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции	ПК-5
	Б1.В.ДВ.04.02	Методы и средства измерений и контроля	ПК-5
	Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
	Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О.01(П)	Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	ОПК-2; ПК-1; ПК-2
	Б2.О.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	ОПК-1; ПК-3; ПК-4
	Б2.О.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-5; ПК-6
	Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная	ПК-5; ПК-6
	Б2.В.02(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	ПК-5; ПК-6
	Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
	ФТД	Факультативы	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
ФТД.01	ФТД.01	Нутрициология в индустрии питания	ПК-1; ПК-2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.02	Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания	ПК-3; ПК-4